

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR .....	i
ABSTRAK .....	iii
ABSTRACT .....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>10</b>
1.1 Latar Belakang .....	10
1.2 Rumusan Masalah.....	13
1.3 Tujuan Penelitian .....	13
1.4 Batasan Masalah.....	13
1.5 Kegunaan Penelitian .....	13
1.5.1 Kegunaan Praktis.....	13
1.5.2 Kegunaan Teoritis.....	13
<b>BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>15</b>
2.1 Patiseri .....	15
2.2 Makanan Tradisional .....	18
2.2.1 Jenis – Jenis Makanan Tradisional.....	19
2.3 Ubi Jalar .....	20
2.4 Kolak Candil .....	23
2.4.1 Bahan Utama Pembuatan Candil .....	23
2.4.2 Bahan Pembuatan Kuah Kolak Candil .....	25
2.5 Labu Madu .....	29
2.6 Orisinalitas Penelitian .....	34
2.7 Kerangka Penelitian .....	39
<b>BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>40</b>
3.1 Pendekatan Penelitian .....	40
3.2 Lokasi Penelitian .....	40

3.3	Jenis dan Sumber Data .....	40
3.3.1	Data Primer .....	41
3.3.2	Data Sekunder .....	41
3.4	Instrumen Penelitian .....	41
3.5	Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	42
3.5.1	Metode Penelitian.....	42
3.5.2	Teknik Pengumpulan Data .....	42
3.6	Metode dan Teknik Analisis Data .....	43
<b>BAB 4</b>	<b>DATA DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>47</b>
4.1	Profil Kolak Candil Berbasis Labu Madu .....	47
4.2	Pembahasan .....	48
4.2.1	Formulasi Resep Original Kolak Candil .....	48
4.2.2	Daya Terima Konsumen .....	53
<b>BAB 5</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>60</b>
5.1	Kesimpulan .....	60
5.2	Saran .....	60
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>62</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>67</b>